



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2009

LA TRÈS GRANDE CLASSE !

Le millésime a été très favorable à LA SERGUE dès le départ. Une floraison précoce et rapide, un éclaircissage minutieux et une maturité homogène ont permis à la mosaïque des terroirs et des cépages à l'origine de ce cru d'obtenir un vin de très grande classe ! La Sergue 2009 a été unanimement reconnu comme l'une des grandes réussites de Bordeaux. La richesse des vieux Merlots, l'originalité des Cabernets Francs et la touche unique conférée par les antiques Malbecs sur grave argileuse ont produit une superbe combinaison. Richesse, complexité et suavité dès la prime jeunesse : le signe du grand millésime.

Note de dégustation Juillet 2011 – Pascal CHATONNET :

« Couleur noire. Le premier nez est intense et déjà bien ouvert, confiture de myrtille, cannelle, sucre brun. A l'évolution, la cerise noire, la noix de coco se dégage d'un fond plus prunelle et humus. L'attaque en bouche est puissante, sensation de concentration, de maturité. Des tannins très denses mais savoureux et déjà suaves ; rien de plat en finale grâce à une belle acidité et à une délicieuse évolution sur la cerise noire et le cassis cuit. Le fond de verre est à la fois fruité et épicé avec une note grillée chaleureuse. Un superbe potentiel de vieillissement en bouche et déjà une grande classe. »

Commentaires de Presse et Récompenses :

Médaille d'Argent DECANTER ASIA Awards 2012



Médaille d'Argent CHINA SPIRITS AWARDS Hong Kong 2012



Médaille de Bronze - Concours de Mâcon 2011



Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2011



Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2011



Blackberry jam, with hints of flowers. Full bodied, with velvety tannins and a fruity finish. **Very attractive ! Score : 91/100.**



Tasting Robert PARKER - Janvier 2012 - 91/100

Absolutely fabulous and far superior to what I saw in barrel, this wine from oenologist Pascal Chatonnet, is brilliant. It has put on considerable weight since I had it two years ago. This wine is very opulent, voluptuously textured, with terrific black cherry and mocha notes, a luscious, creamy texture, full body, a subtle hint of oak, and a silky, smooth finish that is quite long. This is a big-time sleeper of the vintage from an over-achieving state and one of the most talented oenologists of the region. Drink it over the next 10 years.



Steven SPURRIER :

"Rich, fleshy extract. Seductive Burgundian red-berry aroma. Smooth tannic frame." Drink 2014-2022. (16 points).



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2009

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5 hectares en 2009
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer sur le plateau de « Chaigneau » et gravelo-argileux sur le plateau de « Chevrol » à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	85% Merlot noir – 12% Cabernet Franc – 3% Malbec
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 45 ans
<u>Porte-greffe :</u>	196-17, Riparia, 3309C, 101-14
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Alcool (%) :</u>	14,5
<u>Elevage :</u>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	35 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	13 500 bouteilles en 2009
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jours fériés sur rendez-vous.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET